

Frédéric DUHART

LES JOYAUX GOURMANDS DU SUD-OUEST A PARIS A L'AUBE DES TEMPS GASTRONOMIQUES

(seconde moitié du 18e siècle et début du 19e siècle)

1ère partie

À la charnière des 18e et 19e siècles, Paris est, pour les gourmets à la bourse pesante, une fête gastronomique à laquelle contribue le pays tout entier, ainsi les contrées du Sud-Ouest de la France, dont bien des délices, de la truffe nue au pâté soigneusement confectionné, composent l'offrande aux palais les plus exigeants. Par-delà l'examen

du concours de provinces éloignées à l'approvisionnement gastronomique de la première ville du pays, l'étude des succès parisiens des joyaux gourmands du Sud-Ouest au cours du premier âge de la gastronomie est indispensable dans le cadre d'une réflexion sur la construction de l'image alimentaire des terroirs qui forment l'occident du Midi ; les sources sur lesquelles elle repose sont variées car, si les digressions gourmandes de la littérature culinaire du 18e siècle et les écrits des pères de la gastronomie et de leurs premiers disciples forment un corpus essentiel, une prise en compte de diverses archives, des comptabilités urbaines aux papiers des puissants ménages parisiens, s'avère nécessaire. Fort divers, les mets du Sud-Ouest qui participent aux délices de la vie parisienne ont en commun le long trajet qui les conduit à la capitale où ils connaissent, parfois après une transformation culinaire, leur consécration gourmande.

La contribution du Sud-Ouest aux bonnes tables parisiennes

Parmi les victuailles du Sud de la France occidentale qui jouissent de la faveur des riches mangeurs de la principale cité du pays, d'aucunes passent les portes de la ville lumière dans leur état premier tandis que d'autres sont le produit d'un véritable art culinaire ; ce tribut délectable versé par le Sud-Ouest au Gargantua parisien est complété par divers vins et boissons. Diverses denrées, dont le commerce souvent restreint échappe à la statistique, sont offertes sous leur forme originelle aux habiles maîtres parisiens des arts de bouche. Plusieurs terroirs du Midi occidental fournissent à Paris des

truffes fraîches, à l'instar de l'Agenais qu'évoque Menon dans *La science du maître d'hôtel cuisinier*, du Quercy où la marquise de Beringhen en commande depuis Versailles en 1767 et du Périgord que les gastronomes avisés placent précocement au sommet de la hiérarchie truffière : alors que le *Dictionnaire des alimens* accorde la préséance à cette province dans son évocation des pays où se récoltent les meilleurs de ces champignons, Grimod de La Reynière note que cet espace dordognais "produit incontestablement les meilleures [truffes]" et Brillat-Savarin considère que les sombres tubercules périgourdins et haut-provençaux sont les plus estimables qui puissent se trouver dans la capitale, les produits de son Bugey natal (auxquels il accorde une très haute qualité) ne supportant pas la route qui les conduit aux "flâneurs des bords de la Seine." *(1)* Des campagnes méridionales provient aussi du gibier : les ortolans, transformés en pelotons de graisse habillés de plumes par l'engraissement qui suit leur capture, sont expédiés depuis les principales zones de chasse, ainsi la région dacquoise où Malesherbes note l'existence d'un tel commerce en 1767, cependant que des perdrix rouges et des bécasses arrivent du Quercy et que les Pyrénées livrent quelques pièces de haut goût ; tandis que L.-S. Mercier évoque leurs gélinottes, *Le Gastronome français ou l'art de bien vivre* cite leurs perdrix blanches qui, comme leurs cousines alpines, ne descendent que "fort rarement et à grands frais" des sommets pour figurer sur les tables des "modernes Crésus" *(2)*. Deux contrées des marges du Sud-Ouest offrent aussi aux riches gourmands parisiens, dans des gammes fort différentes, des aliments à l'état brut : sur la côte saintongeaise, les huîtres vertes de l'amirauté de Marennes, acquièrent, au terme d'un long séjour dans les *étangs*

(fosses profondes de dix-huit à vingt-quatre pouces), une délicatesse louée par la littérature culinaire du 18e siècle et qui fait les délices des gourmets de Paris ou de Versailles, à l'instar du député au Conseil du commerce bayonnais qui écrit en 1759, après avoir dégusté des coquillages envoyés de La Rochelle, qu'ils étaient "les meilleures huîtres qui ayent jamais été mangées dans le temps" ; tandis que sous un soleil déjà méditerranéen, les abeilles des environs de Narbonne élaborent un clair miel parfumé par les fleurs de romarin dont la qualité moyenne, cinq fois plus onéreuse que le *miel commun du Mans* en l'An II, surclasse même de quelques sous le *blanc surfin du Gâtinois (3)*.

D'autres aliments ont subi, avant de monter à Paris, une transformation (intermédiaire ou définitive) qui détermine bien souvent leur capacité de conservation et fonde leur intérêt gastronomique ; dans cette catégorie, figurent, aux côtés des plus beaux pruneaux d'Agen vendus dans de très honorables boutiques, ainsi celle de Corcellet au Palais Royal, et du véritable chocolat bayonnais fort difficile à trouver en dehors de quelques bonnes maisons, tel l'hôtel des Américains *(4)*, trois éléments essentiels de l'apport du Sud-Ouest aux fins repas parisiens. Le puissant roquefort, un des fromages les plus renommés de France selon le *Dictionnaire portatif des arts et métiers* qui précise que Toulouse "en envoie une quantité assez considérable à Paris", trouve une place sur les plus belles tables privées, ainsi celles des secrétaires du comte de Saint-Florentin, et figure sur les menus des grands traiteurs : Véry le propose à dix sous en 1811 tandis que chez Debarle en 1836, il coûte un franc vingt centimes le huitième (un prix égal à celui d'un kilogramme de la meilleure viande) *(5)*. Le jambon de Bayonne, dont les qualités bien

supérieures à celles des productions de l'Ile-de-France, sont célébrées par de nombreux gastronomes, à l'instar d'H. N. Raisson, fait l'objet d'un commerce important : à lui seul, Leblanc, au début du 19e siècle, en écoule entre mille cinq cents et mille huit cents grosses pièces en une année *(6)*. Le confit d'oie est fortement apprécié : les cuisses, associées dans la carte du *Cours gastronomique*... (1809) aux villes de Bayonne et de Montauban, constituent le quartier le plus souvent évoqué ; cependant, dans la capitale, les ailes ont également leurs partisans : dans une lettre qu'il rédige à Versailles en 1751, l'académicien Moncrif remarque que "les gens de ce pays-ci" font plus de cas de ce quartier (qui à l'époque comporte aussi le filet) "que l'on ne pense en Gascogne" *(7)*.

Les terrines et les pâtés truffés, fleurons de la contribution du Sud-Ouest aux plaisirs de la table parisienne, sont le résultat d'une complexe alchimie culinaire. Nombre de ces préparations associent l'arôme puissant du noir champignon aux viandes délicates de fins gibiers : alors que les pâtés de Périgueux, de Cahors, les terrines de Nérac sont des "lits délectables où les perdrix reposent sur les truffes, les truffes sur les perdrix et toujours ainsi jusqu'au sommet", L.-S. Mercier évoque l'arrivée d'ortolans embaumés dans de succulents mausolées. La réputation d'Auch et surtout de Toulouse repose sur la combinaison entre l'onctuosité du foie gras de canard et le parfum du diamant noir ; une dette contractée par les capitouls à l'occasion de l'envoi d'un pâté en décembre 1782 révèle les ingrédients de cette perle gastronomique : la farce, placée dans la croûte de pâte, composée par huit foies gras, des truffes, deux livres de viande hachée et assaisonnée d'*épicerie* a cuit au four, protégée par des bardes de lard recouvertes d'une feuille de papier. Le mariage

du roi des champignons avec la chair d'une prestigieuse volaille grasse engendre aussi un mets fort goûté par les lucullus parisiens : la dinde truffée du Périgord *(8)*.

Le Sud de la France occidentale contribue aussi aux joies du boire,

ses terroirs variés fournissant des crus appréciés sur les tables parisiennes. Dans le courant de la seconde moitié du 18e siècle, les meilleurs bordeaux confortent leur position parmi les vins estimés : sous le Consulat, ils sont encore très minoritaires dans les caves mais d'un prix élevé *(9)*. Adaptés au goût du temps, des vins capiteux d'autres terroirs sont fort goûtés, ainsi en mars 1785, la cave d'un noble parisien renferme des bouteilles de capbreton rouge, de jurançon et de divers vins et muscats du piémont des Pyrénées orientales, tandis que d'autres crus fort typés rencontrent des amateurs à l'instar de la blanquette de Limoux dont le duc de Penthièvre apprécie de temps en temps l'effervescence, ou le *pique-pouille* languedocien que les amateurs de jambon de Bayonne se plaisent à lui associer, bien que ses liens avec le vert vin *piquepoult* de la vallée de l'Adour se limitent à cette homophonie. La distillation permet cependant de transformer des vins aussi médiocres que ce dernier en des eaux-de-vie de qualité : alors que celles de Cognac bénéficient de la plus grande renommée, la meilleure production de l'Armagnac connaît quelques succès, ainsi dans l'entourage de la marquise de Livry qui reçoit par l'intermédiaire d'un courtier toulousain d'excellentes eaux-de-vie, et d'aucuns éprouvent encore du plaisir à boire de l'alcool originaire d'Hendaye, bien que sa qualité ait baissé dans le courant de la seconde moitié du 18e siècle

(Le Grand d'Aussy remarque notamment qu'il a perdu son "petit goût de fenouil") *(11)*. De certaines villes du Sud-Ouest proviennent des liqueurs très appréciées : Grimod de La Reynière pare de toutes les vertus l'anisette de Bordeaux, en particulier celle de la fabrique *Marie Brizard et Roger* ("quiconque n'en aura pas dégusté, mourra sans savoir ce que c'est que l'anisette" !), et évoque la *crème de moka* de Montpellier *(12)*.

NOTES

(1) Menon, *La science du maître d'hôtel cuisinier* (1749), Paris, Leclerc, 1776, p. 297 ; F. Don, "Encore la truffe... ", *Quercy recherche*, hors série, 1998, p. 25 ; *Dictionnaire des alimens*, Paris, 1750, Gissey et Bordelet, t. 3, p. 463 ; A.-B. Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, Paris, Maradan, 1812, p. 6 ; J.-A. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût* (1825), Paris, Flammarion, 1982, p. 104.

(2) P. Tucoo-Chala, "Avec Malesherbes dans les pays de l'Adour", *Revue de Pau et du Béarn*, 1989, p. 129 ; L.-S. Mercier, *Le tableau de Paris*, Amsterdam, t. 11, 1788, p. 348 ; C.-L. Cadet de Gassicourt, *Cours gastronomique ou les dîners de Manant-Ville, Paris,* Capelle et Renand, 1809, p. 302 ; *Le gastronome français ou l'art de bien vivre*, Paris, C. Béchet, 1828, p. 233.

(3) "Huître", *L'Encyclopédie ou dictionnaire raisonné...* (1751-1777), Marsanne, Redon, cédérom ; Menon, *La science du maître d'hôtel cuisinier*, op. cit., p. 362 ; Arch. mun. Bayonne, HH 283, 04/02/1759 ; BnF, 4 LB 40/1331 (Tableau du Maximum de Paris), An II.

NOTES

(4) A.-B. Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, *op. cit.* 1804, p. 197 et 1806, p. 250.

(5) *Dictionnaire portatif des arts et métiers...*, Paris, 1766, t. 2, p. 92 ; Arch. mun. Toulouse, CC 2784, 03/01/1757 ; J.-P. Aron, *Le mangeur du XIX*e *siècle*, Paris, Payot, 1989, p. 138.

(6) A.B. Périgord, *Nouvel almanach des gourmands...*, 1825, p. vii ; A.-B. Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, *op. cit.*, 1804, p. 97.

(7) C.-L. Cadet de Gassicourt, *Cours gastronomique*, *op. cit.*, p. 301-302 ; R. Bonnain, "Du confit : hier et aujourd'hui", *Ethnozootechnie*, n° 39, 1986, p. 76.

(8) A.-B. Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, *op. cit.*, 1804, p. 37 ; L.-S. Mercier, *Le tableau de Paris*, *op. cit.*, p. 345 et p. 347 ; *Le gastronome français ou l'art de bien vivre*, *op. cit.*, p. 472 ; Arch. mun. Toulouse, CC 2817, 27/12/1782.

(9) J.-P. Poussou, "Le vin et l'éclat de Bordeaux au XVIIIe siècle", *Les entreprises et leurs réseaux : hommes, capitaux et techniques et pouvoirs...*, Paris, P.U. Sorbonne, 1998, p. 153.

(10) Arch. nat. T 219, 01/03/1785 ; M. Lachiver, *Vins, vignes et vignerons : histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, p. 290 et p. 323.

(11) H. Dufor, *L'univers de l'armagnac : une eau-de-vie et son terroir (1982)*, Toulouse, Privat, 1999, p. 99 ; Le Grand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des François...* (1782), Paris, 1815, t. 3, p. 102.

(12) A.-B. Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, *op. cit.*, 1805, p. 132 et 1810, p. 16-21.



Frédéric DUHART

LES JOYAUX GOURMANDS DU SUD-OUEST A PARIS A L'AUBE DES TEMPS GASTRONOMIQUES

(seconde moitié du 18e siècle et début du 19e siècle)

2nde partie

Le chemin qui conduit à Paris

En dépit des efforts consentis dans le courant du 18e siècle pour améliorer les routes, Paris demeure un horizon bien lointain, atteint au prix d'un transport onéreux et délicat ; ce long chemin impose de

tenir compte des contraintes météorologiques, aussi existe-t-il des saisons du plaisir gourmand. En marge des échanges purement commerciaux, dons, présents intéressés et bons procédés dessinent un sentier de la gloire sur lequel les joyaux gourmands du Sud-Ouest méritent aussi d'être suivis.

Leur acheminement vers Paris est fort coûteux : en 1759, les capitouls paient quatre-vingt-dix-neuf livres deux sous de droits et de frais de messagerie pour que parviennent au domicile d'un avocat au conseil, situé vieille rue du Temple, douze jambons de Bayonne d'un prix à l'achat de quatre-vingt-quatre livres huit sous (il existe une solution plus économique pour expédier ces pesantes cuisses de porc, l'envoi par mer, mais les plus fins gourmets estiment qu'il "leur ôte une grande partie de leur qualité") ; l'acheminement des pâtés, confiés aux malles des courriers, s'effectue également à grands frais, aussi des commerçants habiles, tel le Périgourdin Roudeau, annoncent-ils à leurs clients potentiels qu'ils règlent le port jusqu'à Paris *(1)*. Des précautions sont prises pour que les produits supportent l'épreuve du voyage : la réussite du transport des denrées les plus délicates repose sur la célérité de la voiture et sur quelques astuces, ainsi les truffes sont transportées et conservées jusqu'à la vente, pour le bonheur des marchands, "entourées de leur terre natale", tandis que jambons et roqueforts sont soigneusement emmaillotés dans de la toile, avant d'être placés dans des caisses ou parfois, pour les seconds, dans des panières *(2)*. Afin de supporter le voyage, les confits peuvent être installés dès leur préparation dans des barils de saule, comme le note l'abbé Rozier, mais il existe une autre technique, utilisée à Mont-de-Marsan à l'occasion de l'envoi de deux douzaines de cuisses d'oie, qui consiste à placer les pots (ou seule-

ment leur contenu) dans des barils, alors que les pâtés truffés arrivent à Paris protégés par une terrine de facture modeste (celles en usage à Périgueux sont de faïence blanche assez grossière) qu'un petit *baril d'emballage* garantit des chaos de la route *(3)*. Le transport des vins et des alcools de qualité jusqu'à la capitale peut s'effectuer en tonneau, ainsi en juin 1774, le lieutenant général de police Sartine commande deux barriques de *vin blanc vieux* du château Filhot. Cependant ces nectars sont aussi expédiés dans des bouteilles, abritées des chocs par des caisses, à l'instar du bordeaux de la *première qualité* que le duc de Coigny se fait envoyer à Versailles ou du château Yquem 1784 retrouvé il y a quelques années dans une cave parisienne murée *(4)*.

La chaleur est le pire ennemi des aliments en transit, aussi les envois se concentrent-ils durant les mois les plus frais : dans le courant du mois de mars, les livraisons d'huîtres de Marennes, commencées début octobre, s'arrêtent et les préparations truffées cessent d'embaumer les "malles des courriers", les artisans jugeant alors préférable, à la manière de Roudeau, de ne plus honorer de commandes. Même le jambon de Bayonne qui se trouve toute l'année dans les bonnes boutiques, telle *La Truie qui file*, n'échappe pas au rythme des saisons, l'arrivée au mois d'avril des jambons nouveaux (particulièrement adaptés aux formes les plus goûtées de sa consommation) étant attendue avec impatience par les gourmands *(5)*. Malgré les précautions, la route de Paris est parfois fatale à la qualité d'un produit : le général Serviez remarque que les ortolans qui sont transportés depuis les contrées basco-béarnaises jusqu'à la capitale "perdent de leur goût" en chemin. Ce risque de la détérioration obsède notamment M. Dumonteil qui charge son neveu, pensionnaire à

Périgueux, de bien insister pour que le conditionnement de la dinde truffée qu'il fait envoyer à une personne respectable soit soigné afin d'éviter "un effet tout contraire" à celui qu'il espère *(6)*. Toutefois, même lorsque le voyage se passe bien, la conservation d'un bon pâté est d'assez courte durée, comme le rappelle L.-S. Mercier quand il évoque les "bécasses et les ortolans qui pourriroient tout à fait dans leurs tombeaux épicés et perceroient de leur mauvaise odeur les parois de lard, si les mangeurs n'arrivoient pas en foule" ; certes, certains pâtés de Périgueux sont capables de tenir plusieurs mois, mais l'autopsie de l'un d'entre-eux montre que cette capacité de conservation se fait au détriment de la qualité : les perdrix y sont "ensevelies dans de la graisse"*(7)*.

En marge des circuits commerciaux habituels, les joyaux gourmands du Sud-Ouest montent parfois à Paris ou dans son excroissance versaillaise entraînés par des sociabilités privées ou des actions communautaires. Les réseaux de relations privés, qui ont pu jouer un rôle fondamental dans la vogue de divers produits (la reconnaissance parisienne des bordeaux doit beaucoup au duc de Richelieu), favorisent l'approvisionnement en denrées difficiles à trouver à Paris : ainsi, en 1776, pour avoir la certitude de déguster du véritable chocolat de Bayonne, un député au Conseil du commerce demande au représentant du port de l'Adour de lui en faire fabriquer dans sa ville natale *(8)*. A côté des honnêtes présents et des achats réalisés pour rendre service, les mets de choix sont aussi fort utiles quand il s'agit de faire des cadeaux intéressés : dans les années 1780, les magistrats de Périgueux, engagés dans de délicats procès, offrent force pâtés à des hommes influents à Versailles et les États de Béarn envoient douze caisses de cinquante bouteilles de jurançon au

ministre Vergennes et au contrôleur général des finances Calonne quand il s'agit de plaider la cause de leurs vins. De telles pratiques ne disparaissent pas avec les anciennes structures (en 1793, la jeune municipalité de Paris est séduite par une délégation paloise chargée de jambons et de cuisses d'oie) et en outre, comme le souligne avec humour Grimod de La Reynière, certains savent aussi utiliser pour leur compte personnel le penchant irrépressible du gourmand pour ce type d'étrennes *(9)*.

La consécration gourmande

Fort de la valeur de ses prédécesseurs, chaque pâté, chaque confit, n'a pourtant que le temps d'un repas pour faire valoir, grâce à l'art du serveur ou aux apprêts qu'il a subis, sa propre bonté et révéler la qualité de l'amphitryon qui l'a fait présenter. La sombre alchimie de l'imitation témoigne, elle aussi, tel un miroir terni, de la consécration gourmande des véritables mets du Sud-Ouest.

Si la seule manipulation que nécessite un pâté de Toulouse ou d'Angoulême avant d'être pleinement apprécié est d'être découpé avec science, en revanche, d'autres denrées ont besoin d'être cuisinées. Pour les mets les plus difficiles à trouver sur le marché local, les cuisiniers parisiens privilégient le mode de préparation, le plus à même d'exprimer à coup sûr leur qualité, ainsi l'*Almanach des gourmands* précise que l'ortolan est "un oiseau trop rare à Paris pour l'y servir autrement qu'à la broche" *(10)*. Le pesant jambon de Bayonne n'a pas la rareté du petit bruant mais les façons les plus en vue de le consommer sont onéreuses ; une bourse très bien garnie et de la munificence sont nécessaires pour proposer à ses hôtes, parmi les rôts, une grosse pièce de quinze à vingt livres passée à la broche

(après l'avoir longtemps dessalée) tandis que la distinction ne s'accommode pas d'un simple *pâté de jambon de Bayonne* : celui-ci doit venir de chez un traiteur reconnu, tel Le Sage, auquel, lors d'un repas qu'il offre un dimanche de 1809, un fat tente d'attribuer le pâté qu'il fait servir, avant d'être confondu quand les invités découvrent à l'intérieur "un mélange indigeste de jambon du pays sec et gâté, entremêlé de cuisseaux de veau coriaces" *(11)*. L'emploi des cuisses d'oie a varié selon les impulsions de la mode : la garbure, qui constitue dans la seconde moitié du 18e siècle l'une des formes appréciées de leur consommation, est "presque inconnue dans la capitale" et considérée comme une recette de l'ancienne cuisine au début du 19e siècle ; la mode est alors aux cuisses d'oie " dressées sur une purée de pois ou sur un matelas d'oignons émincés et frits, ou sous une sauce à Robert", une façon de servir le confit qui n'est pas une nouveauté puisqu'elle apparaît déjà en 1751 dans *La nouvelle cuisine (12)*.

Les imitations des produits des provinces du Sud-Ouest qui sont proposées aux chalands témoignent du fort intérêt des gastronomes à leur égard. Au rang des duperies courantes se trouvent les plates contrefaçons, à l'instar des fausses anisettes de Bordeaux, et les appellations mensongères : compte tenu de l'attrait pour les truffes du Périgord, les marchands ont tôt fait, "quand il s'en trouve de bonnes ailleurs", de les "naturaliser *périgourdines*" *(13)*. L'imitation ne se limite cependant pas à sa dimension frauduleuse : tandis qu'en 1803, afin de permettre à ses clients de disposer durant l'été de pâtés de perdrix à leur goût, Rouget entreprend, avec succès, de fabriquer des terrines à la façon de Nérac, le chocolat *selon la méthode de Bayonne* (bien plus répandu que le véritable) peut être,

comme quand il vient de chez de Bauve, d'une excellente qualité ; toutefois, la plupart des imitations restent au goût des gastronomes assez ternes comparées à leur modèle, ainsi les dindes gâtinaises ou orléanaises truffées à Paris ne ressemblent qu'imparfaitement aux "fameuses dindes du Périgord bourrées plutôt que farcies de truffes" *(14)*.

La variété des joyaux gourmands du Sud-Ouest qui scintillent sur les belles tables parisiennes, même si tous n'y apparaissent pas autant que le jambon de Bayonne ou les pâtés truffés, rappelle la complexité de l'approvisionnement gastronomique. La quête du produit de qualité se jouant des distances (jusqu'à la limite des possibilités techniques du temps) au prix d'un acheminement parfois délicat et souvent onéreux des denrées convoitées. Les succès des mets prestigieux du Sud-Ouest dans la capitale, renforcés par leur emploi comme présents, participent activement à l'édification de l'image alimentaire de cet ensemble géographique, comme en témoignent les cartes de certains ouvrages gastronomiques ou l'aventure de quelques appellations culinaires : songeons aux liens puissants qui s'instaurent dès le 18e siècle entre la truffe et les recettes à la "Périgord".

L'acte de manger, situé au cœur de la civilisation, n'échappe pas à ses grandes transformations, aussi dans le courant du 19e siècle, l'approvisionnement de la capitale en produits du Sud-Ouest est-il modifié par le développement du réseau ferré. Grâce au train, de nouveaux mets régionaux rejoignent dans l'estime des gourmets parisiens les anciens produits de qualité qui restent toujours à l'honneur, tels les pâtés truffés (peu à peu concurrencés par les plus hygiéniques conserves, filles de la diffusion des techniques mises au point par Appert) : l'inauguration de la ligne Brive-Capdenac en

1863 ouvre au "cabécou" les portes de la capitale (où au début du siècle Grimod de La Reynière ne le connaissait que par ouï-dire) et la même voie du rail permet au cassoulet de conquérir Paris. Cependant les wagons associent aussi le Sud-Ouest à l'approvisionnement ordinaire de la capitale, au delà de la sphère gastronomique, ainsi en 1856, A. Husson évoque les pommes chargées en vrac à Bordeaux *(15)*.

Notes

(1) A.-B. Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, Paris, Maradan, 1804, p. 95, 1805, p. 52 et 1810, p. 236 ; Arch. mun. Toulouse, CC 2787, 10/04/1759.

(2) A.-B. Grimod de La Reynière, *op. cit.*, 1812, p. 8 ; Arch. mun. Toulouse, CC 2767, 14/12/1744 ; CC 2772, 09/04/1748 et CC 2787, 27/11/1759.

(3) A. Rozier, *Cours complet d'agriculture...*, t. 7, Paris, R. Serpente, 1786, p. 177 ; Arch. dép. Landes, Es 192/ CC 37 (Mont-de-Marsan), 28/02/1733 ; F. de La Tombelle, *Les pâtés de Périgueux*, Périgueux, Ronteix, 1909, p. 30 ; Arch. mun. Toulouse, CC 2817, 27/12/1782.

(4) M. Figeac, "La production et la commercialisation des vins d'Yquem et de Filhot de la fin de l'Ancien Régime au milieu du XIX[e] siècle", *Vignes, vins et vignerons de Saint-Emilion et d'ailleurs*, Talence, MSHA, 2000, p. 194 et p. 199 ; Arch. nat., T 201/ 178-179, 12/05/1782.

(5) "Huître", *L'Encyclopédie ou dictionnaire raisonné...* (1751-1777), Cd-Rom ; A.-B. Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, 1804, p. 58 et 1812, p. 254 ; *Le Gastronome français ou l'art de bien vivre*, Paris, C. Béchet, 1828, p. 130 et p. 144.

(6) E.G.R. Serviez, *Statistique du département des Basses-Pyrénées*, Paris, I. des Sourds-muets, An X, p. 39 ; F. de La Tombelle, *Les pâtés de Périgueux, op.cit*, p. 23.

(7) L.-S. Mercier, *Le tableau de Paris*, Amsterdam, t. 11, 1788, p. 352 ; A.-B. Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, 1805, p. 168.

(8) M. Lachiver, *Vins, vignes et vignerons : histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, p. 300 ; Arch. mun. Bayonne, HH 283, 1776.

(9) F. de La Tombelle, *Les pâtés de Périgueux, op. cit.*, p. 23 ; J. Loubergé, *Jurançon : un vin d'hier pour aujourd'hui*, Biarritz, J&D, 1993, p. 76 ; P. Tucoo-Chala, "Tradition culinaire et gastronomie à la cour des Béarn-Navarre", *Alimentation et cuisine en Béarn*, Pau, ABC, 1984, p. 35 ; A.-B Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, 1804, p. 3.

(10) A.-B. Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, 1805, p. 52-53 et 1806, p. 263.

(11) *Le Gastronome français, op. cit.*, p. 143 ; A.-B. Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, 1812, p. 35.

(12) "Oie", *L'Encyclopédie ou dictionnaire raisonné..., op. cit.;* A.-B Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, 1806, p. 73 et 1810, p. 7 ; Menon, *La nouvelle cuisine*, Paris, Veuve Le Gras, 1751, p. 141.

NOTES

(13) A.-B. Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, 1810, p. 18 ; *Le Gastronome français, op. cit.*, p. 76-77.

(14) A.-B. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands*, 1804, p. 37 et p. 263 et 1812, p. 253.

(15) G. Bazalgues," Le cabécou de Rocamadour", *Quercy recherche*, hors série, 1998, p. 145 ; A.-B Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, 1806, p. 217 ; C. Fabre-Vassas (dir.), *Cuisine, alimentation, manières de table dans le Sud-Ouest* (*XIX*^e^*-XX*^e^ *siècles*), Toulouse, CCR, 1983, p. 198 ; A. Husson, *Les consommations de Paris*, Paris, Guillaumin, 1856, p. 367.